Emprendedores

Foz Clua

Pioneros en el cultivo del espárrago blanco

El joven de Gandesa Ruben Foz ha tomado las riendas de la explotación familiar que se dedica a la venta directa de espárragos y elaborados

MARIA NOCHE BO
GANDESA

La explotación familiar Foz Clua de Gandesa es pionera en el cultivo y los elaborados del espárrago blanco en les Terres de l'Ebre.

Ruben Foz, al frente de la explotación, se incorporó al negocio familiar hace tres años, después de heredar los conocimientos de su abuelo y de su padre, quienes iniciaron e impulsaron la explotación. Ruben ha conseguido así dar un paso más allá y recuperar la marca Foz Clua, con la que venden espárragos blancos y espárragos verdes, y con la que también elaboran ahora conservas de espárrago blanco. Además, actualmente están haciendo pruebas para elaborar el paté y la mermelada de espárrago.

La explotación empezó con el abuelo de Ruben que, de forma casual, se metió en este sector. Entre los años 70 y 80 él se dedicaba a conducir un camión de transporte por toda España. Un día, paró a descansar por la zona de Navarra y vio unas esparragueras, decidió coger un par de sus semillas y las plantó en casa. Ese fue el primer paso. Más adelante, el padre y el abuelo de Ruben fueron a Alcañiz a formarse para cultivar su propia plantación. Así fue como empezaron las primeras esparragueras en Gandesa, en el año 1975, siendo pioneras en la Terra Alta y en la zona de Tarragona. Por aquella época, llegaron a cultivar hasta 16.000 motas (raíces de las esparragueras).

En los años 80 el sector sufrió una fuerte crisis cuando empezaron a llegar grandes embarcaciones de espárragos que provenían de Chile y Perú, y la venta del producto autóctono empezó a disminuir. Aunque la familia no dejó de cultivar, tuvieron que arrancar la mitad de las motas.





Ruben Foz recoge diariamente los espárragos de su tierra. Estos se venden de forma directa o en conserva, con la marca Foz Clua.
FOTOS: JOAN REVILLAS

> **RUBEN FOZ**
> «POR SUERTE, AHORA LA GENTE VALORA MUCHO MÁS EL PRODUCTO DE PROXIMIDAD»

Aun así, la explotación Foz Clua ha sabido persistir, y en los últimos años han conseguido remontar la explotación. «Hemos aprovechado estos últimos años en los que la gente valora más el producto de proximidad, para aumentar de nuevo el cultivo», explica Foz.

La temporada del cultivo del espárrago es entre el 15 de marzo y el 24 de junio, aproximadamente, aunque Foz asegura que en los últimos años está adelantándose bastante. Una vez empieza la temporada, los espárragos se recogen cada día. Es decir, que durante aproximadamente 100 días de cultivo, se recogen espárragos frescos de forma diaria. «No trabajamos con producto de más de dos días, o como mucho de tres. Tenemos pedidos constantes y lo que se recoge va directo al obrador, donde se cortan, se limpian y se clasifican por tamaños. Allí se guardan en la cámara frigorífica, pero se ponen a la venta casi inmediatamente», explica Foz.

Las motas de las esparragueras no se plantan cada año, sino que perduran y durante algunos años son las mismas las que proporcionan los espárragos. La temporada para plantar es entre finales de febrero y principios de mayo, pero no se pueden empezar a recoger los espárragos hasta después de tres años desde la plantación de la mota. Actualmente Foz Clua tienen 6.000 motas plantadas, habiendo incluido este año mil nuevas. «Poco a poco la intención es ir creciendo, y vamos plantando algunas nuevas para aumentar la producción, porque también las viejas cada vez producen menos, y no queremos bajar los resultados», explica Foz.

Aunque cada temporada varía, el cultivo normal de un año en la explotación de Foz Clua es de unos 2.500 kg de espárragos, contando tanto la variedad en verde como en blanco.